HOGAR SAN JOSE SARAMITA

CRONOGRAMA CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

TEMA	MES
Criterios mínimos de aceptación y rechazo alimentos	jun-21
Generalidades de nutrición	jul-21
Organización y distribución	ago-21
Estandarización de porciones	sep-21
BPM y su normatividad	oct-21
Generalidades de BPM	nov-21
Limpieza y desinfección	dic-21
Lavado de manos	ene-22
Elementos de protección personal	feb-22
ETAS	mar-22
Análisis temperaturas de alimentos	abr-22
Criterios mínimos de aceptación y rechazo alimentos	may-22
Generalidades de nutrición	jun-22
Organización y distribución	jul-22
ETAS	ago-22
BPM y su normatividad	sep-22
Generalidades de BPM	oct-22
Limpieza y desinfección	nov-22
Lavado de manos	dic-22

FECHAS	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMAS
Elaboró	GIOVANNA RAMIREZ	NUTRICIONISTA	
Aprobó	FERNANDO SALCEDO	COORDINADOR	

Escaneado con CamScanner